

West Bend[®]

STIR CRAZY[®] CORN POPPER

Instruction Manual



Important Safeguards.....	2
Before Using for the First Time	3
Using Your Stir Crazy [®] Corn Popper.....	3
Helpful Hints.....	4
Cleaning Your Stir Crazy [®] Corn Popper.....	5
Popcorn Ideas & Recipes.....	5
Warranty.....	8

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT SAFEGUARDS



CAUTION

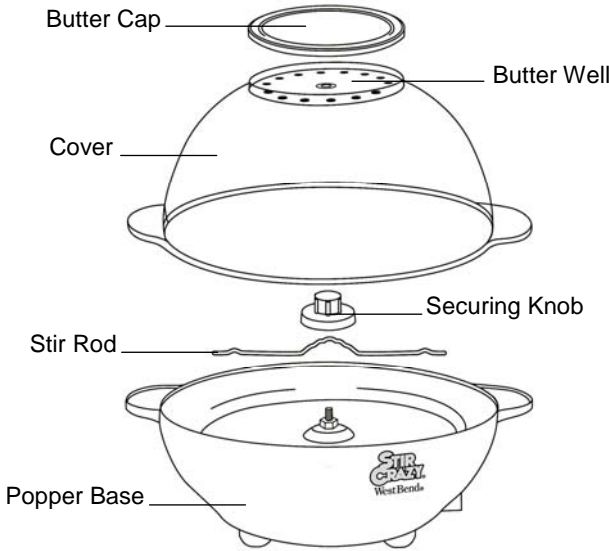
To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against fire, electric shock, and injury to persons do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- Always unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. For service information see warranty page.
- The use of accessory attachments not recommended by Focus Products Group International may cause fire, electric shock, or injury.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Always Attach plug to appliance first, then plug cord into wall outlet. To disconnect, turn any control to "OFF," then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer extension cords are available, but care must be exercised in their use. While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, ensure that the marked electrical rating of the extension cord is equal to or greater than that of the appliance. If the plug is of the grounded type, the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord. To avoid pulling, tripping or entanglement, position the extension cord so that it does not hang over the edge of the counter, table or other area where it can be pulled on by children or tripped over.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- Do not use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.
- Avoid contact with moving parts.
- Never leave appliance unattended when it is plugged into an outlet.
- Do not leave appliance plugged in when it is not being used.
- This popcorn popper will not shut off automatically. To avoid overheating, add corn and oil before operating.

- Extreme caution must be used when unloading popcorn. Always turn the unit away from you and over a countertop so that residual hot oil or water running out will not cause burns.
- **For household use only.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Please check all packaging material carefully before discarding. Many accessory parts are contained within the packaging material.
 See "Cleaning your Stir Crazy® Corn Popper" section, clean popper thoroughly and assemble.

USING YOUR STIR CRAZY® CORN POPPER

Place popper base on flat, dry surface. The heat-resistant base allows for safe table use.

Quarts of Popcorn	Amount of Oil	Amount of Corn	Amount of Butter
2	1 tablespoon	1/3 cup	1 tablespoon
4	2 tablespoons	2/3 cup	2 tablespoons
6	3 tablespoons	1 cup	3 tablespoons

**If using a gourmet/premium grade of corn, use less than amount of corn specified above. To yield 2 quarts of popcorn, use 1/4 cup corn; for 4 quarts of popcorn, use 1/2 cup; for 6 quarts of popcorn, use 3/4 cup.

1. Put vegetable oil and corn into popper base. Do not add more corn or oil than recommended. Spread corn evenly over popping surface. Do not substitute butter, margarine, shortening, or lard for vegetable oil as these will burn or smoke excessively.

2. Place cover on popper base making sure handles of cover fit into handles of popper base. If buttered corn is desired, divide recommended amount of refrigerated butter into 6 equal-sized pats and place in a single layer over butter holes in butter well. (If unrefrigerated butter is used, add to butter well after the first kernel of corn pops.) Popcorn will be buttered as it pops. If unbuttered corn is desired, do not add butter to the butter well. **Do not place butter cap onto butter well until after corn is popped.**
3. Insert cord into popper base. Plug cord into a 120 volt, AC outlet only. The stir rod will rotate as long as the corn popper is plugged in. Do not shake popper during popping cycle. In 4 to 6 minutes (depending on quantity of corn being popped) the popping cycle will be completed. Unplug cord from wall outlet. Use a hot pad to remove cord from popper base.
4. If butter is not completely melted in butter well, use a pastry brush to push any remaining butter through the buttering holes.
5. Snap butter cap securely onto butter well. This cap must be on cover before popper is inverted. Make sure handles of cover are placed into handles of popper base. Grasp handles firmly and turn popper upside down, turning popper away from you. Lift popper base away from cover, being careful of escaping steam.
6. Popcorn is now ready for serving. Sprinkle popcorn with salt if desired.



Popping Additional Batches of Popcorn - If you plan to pop more corn immediately, transfer popcorn from serving cover to another serving bowl. Follow steps 1 through 6 above.

HELPFUL HINTS

- Always use fresh popcorn. Dried out, stale, or old popcorn pops poorly as it has lost its moisture content and may scorch.
- Store popcorn in airtight containers made of glass or plastic to avoid moisture loss in the kernels. Be sure that the container is stored in a cool place, do not store in the refrigerator. Most refrigerators contain little moisture and can dry out kernels, resulting in poor popping.
- This popcorn popper can accommodate both regular and premium popcorns. Premium and gourmet popcorns do not yield results as good as regular popcorn. If premium or gourmet popcorn is used, you may notice an increase in the number of unpopped kernels.
- If popcorn does not pop, it is usually the result of environmental factors such as the freshness and moisture content of the popcorn, or variances by popcorn type. Unpopped kernels do not necessarily indicate a defect in the appliance.
- Instead of popping with vegetable oil, try one of these healthy choices, extra virgin olive oil, canola oil, coconut oil, corn oil, peanut oil, or sunflower oil. Specialty oils may also be used, but some experimentation may be necessary to find the best popping results and flavor you prefer. **Do not use more than 3 tablespoons of any oil.**
- Add flavor to your oil while popping - add a garlic clove or minced garlic, onion slices, or jalapeño peppers.
- When done popping, start layering flavors. We find a light misting of olive oil, (many great infused olive oils are also available) lemon or lime juice, balsamic vinegar, or even water will help any additional seasonings adhere to the corn.

- Melted chocolate or marshmallow is a great way to bind and layer decadent ingredients with popcorn, or to create popcorn balls, bars, or pops. For a more traditional binder, boil 1 cup of sugar with 1 cup of corn syrup, then add your other ingredients toss and form. Or while still warm, roll balls or pops in crushed candies, coconut, chopped nuts, sprinkles.

CLEANING YOUR STIR CRAZY® CORN POPPER

Clean Popper After Every Use - Your corn popper should be cleaned after each use. Always allow popper to cool before cleaning.

Cleaning Cover - Wash cover and butter cap in warm, soapy water with a dishcloth or sponge. Rinse thoroughly and dry. Do not use scouring pad or abrasive powder on cover as these could cause scratching.

Cleaning Stir Rod - Remove stir rod from base by unscrewing securing knob. Wash rod and securing knob with warm, soapy water using a dishcloth or sponge. Rinse thoroughly and dry. Replace stir rod after cleaning base, making sure it fits into notched area around screw. Secure with securing knob.

Cleaning Popper Base - Clean non-stick surface of base with a damp, soapy dishcloth, sponge or nylon-scouring pad. Wipe surface with a damp cloth and dry. Do not use abrasive scouring pads or powders on non-stick finish as scratching may occur. After consistent use, the non-stick finish may discolor. To remove discoloration, use a soft cloth saturated with lemon juice or vinegar and rub over finish. Then wipe the finish with a damp cloth and dry.

DO NOT PLACE COVER, BUTTER CAP, STIR ROD, BASE, OR CORD IN AN AUTOMATIC DISHWASHER.

POPCORN IDEAS & RECIPES

Popcorn is the perfect blank canvas for creating treats. You can create decadent concoctions with chocolate and candies or healthy, guilt-free snacks that everyone can enjoy. Here are some recipes and ideas to get you started, but really, once you start your imagination can take over.

Try mixing and matching any of these for a healthy snack:

Nutritional Yeast (great nutty flavor)	Paprika	Basil
Sea salt	Thyme	Cinnamon
Garlic powder	Celery flakes	Cloves
Onion powder	Parsley	Chives
Chili powder	Crushed red peppers	Sugar
Cumin	Black pepper	Dill
Oregano	Lemon, orange, or lime zest	Aged and grated Parmesan, Provolone, or Romano cheese
Rosemary	Cocoa powder	

Try mixing and matching any of these for a decadent treat:

Chopped candy bars	Cake mix	Powdered drink mixes
Crushed hard candies or suckers	Cake or brownie crumbles	Dry cheese sauce powder
Chocolate chips	Nuts	Peanut butter
Marshmallows	Candy pieces or Bite-sized candies	Cocoa powder
Salted peanuts	Hot cocoa mix	Powdered sugar
Bacon	Sweetened cereal	Pretzels
Blue cheese crumbles	Melted chocolate or Almond bark	Graham cracker pieces
Reduced balsamic vinegar (fruit infused is delightful)	Toasted or grated coconut	Crushed cookies

Joel's Blue Cheese Bacon Popcorn

- 4 slices bacon
- 1/3 cup corn
- 1 tbsp. reserved bacon grease
- 1/3 cup crumbled blue cheese
- fresh ground black pepper

Fry bacon until crisp; cool and crumble. Using 1 tbsp. of the reserved bacon grease, pop your corn in the popper. When finished popping, and while still warm, add the crumbled blue cheese, bacon and generously sprinkle with fresh ground black pepper.

Herb Infusion

- 2/3 cup popping corn
- 2 tbsp. popping oil of choice
- 4 tbsp. coconut oil, melted
- 2 tbsp. nutritional yeast
- 2 tbsp. mixed dried herbs: dill, parsley thyme and oregano (add cayenne to the mix if you like spice)
- Garlic or sea salt to taste

Follow basic directions to pop popcorn. Set popcorn aside in a large mixing bowl, drizzle melted coconut oil over the corn and toss to distribute. Sprinkle with the herb blend and add garlic or sea salt to taste, toss again

S'mores 'n More

- 8-10 cups popped popcorn (we liked ours lightly buttered and salted)
- 16oz. milk or dark chocolate, melted, for drizzling
- 4 tbsp. butter
- 2 cups mini marshmallows
- 24 graham crackers, broken in bite size pieces
- OR 2 cups of graham breakfast cereal
- 2 to 4oz. of milk chocolate, shaved or cut into pieces

In a large mixing bowl, mix the popped popcorn, and half of the all the other ingredients until well mixed, spread out on wax or parchment paper, sprinkle remaining crackers or cereal and marshmallows over the top and drizzle with the remaining melted chocolate. Allow it to cool and set before eating

Confetti Cake Popcorn

- 8-10 cups popped popcorn (either plain or buttered and salted)
- 1 to 1 1/2 cups cake mix (white, yellow, or chocolate)
- 12oz. white, milk or dark chocolate
- 1/4 cups vegetable shortening
- 1/4 cup sprinkles (round, multicolored)

Microwave the chocolate for one minute or until melted. Add the vegetable shorting and stir until melted and well mixed. In a large mixing bowl, combine the popped popcorn with the dry cake mix, drizzle with the melted chocolate and mix well to evenly coat. Add the sprinkles and toss, spread to cool and dry on parchment or wax paper.

Say Cheese Popcorn

- 8-10 cups popped popcorn, buttered
- 1/4 cup melted butter
- 1 1/2 oz. (1 envelope) dry cheese sauce mix (from a box of macaroni and cheese)

In a large mixing bowl, mix the popped popcorn and the other ingredients until well mixed.

Lime Fiesta Popcorn

- 1/3 cup popping corn
- 1 tbsp. popping oil, your choice
- 1 lime, use for zest and juice
- 1 tsp. chili powder
- 1/2 tsp. cumin

Follow basic directions to pop popcorn. When popping cycle is complete, squeeze juice of the lime over warm popcorn then add lime zest, chili powder and cumin, toss to coat.

PRODUCT WARRANTY

Appliance 1 Year Limited Warranty

Focus Products Group International, LLC ("the Company") warrants this appliance from failures in the material and workmanship for one (1) year from the date of original purchase with proof of purchase, provided that the appliance is operated and maintained in conformity with the Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at the Company's discretion. This warranty applies to indoor household use only.

This warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. This warranty is null and void, as determined solely by the Company, if the appliance is damaged through accident, misuse, abuse, negligence, scratching, or if the appliance is altered in any way.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL THE COMPANY BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORSEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Customer Care Department at (866) 290-1851, or e-mail us at customercare@focuspg.com. A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, **hand written receipts are not accepted**. You may also be required to return the appliance for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. The Company is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada

REPLACEMENT PARTS

Replacement parts, if available, may be ordered directly from the Company several ways. Order online at www.westbend.com, e-mail customercare@focuspg.com, over the phone by calling (866)290-1851, or by writing to:

Focus Products Group International, LLC.
Attn: Customer Care Dept.
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

To order with a check or money order, please first contact Customer Care for an order total. Mail your payment along with a letter stating the model or catalog number of your appliance, which can be found on the bottom or back of the appliance, a description of the part or parts you are ordering, and the quantity you would like. Your check should be made payable to Focus Products Group International, LLC.

Your state/province's sales tax and a shipping fee will be added to your total charge. Please allow two weeks for processing and delivery.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your product. For future reference, attach dated sales receipt for warranty proof of purchase and record the following information:

Date purchased or received as gift: _____

Where purchased and price, if known: _____

Item number and Date Code (shown bottom/back of product): _____

English - 7

L5557E

01/13

West Bend, a Brand of Focus Products Group International, LLC.
Printed in China

West Bend®

MACHINE À POPCORN STIR CRAZY®

Manuel d'Instructions



Mises en Garde Importantes	2
Avant la Première Utilisation	3
Mode d'Emploi de Votre Machine à Popcorn Stir Crazy®	4
Astuces	5
Nettoyage de Votre Machine à Popcorn Stir Crazy®	5
Recettes et Idées d'Utilisation du Maïs	6
Garantie	8

CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE

MISES EN GARDE IMPORTANTES



MISE EN GARDE

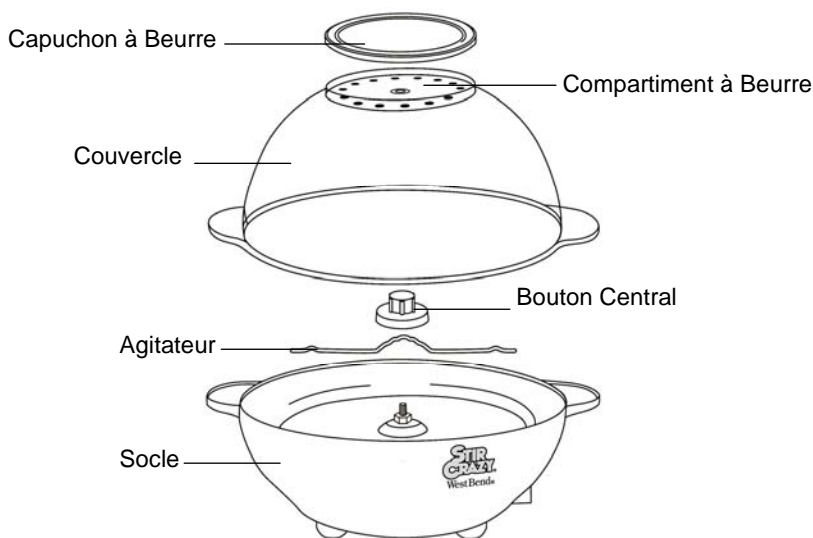
Pour empêcher toute blessure physique ou tout dommage matériel, lisez et suivez toutes les consignes et mises en garde.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les précautions de sécurité élémentaires devraient toujours être respectées, notamment :

- Lisez toutes les instructions.
- Ne touchez pas les surfaces à haute température. Utilisez les poignées carrées ou rondes.
- Pour vous protéger contre tout le feu, la décharge électrique, ou la blessure, n'immergez pas le cordon, les fiches ni aucune autre pièce électrique dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Une surveillance rapprochée est nécessaire en cas d'utilisation d'un appareil par des enfants ou en présence d'enfants.
- Débranchez l'appareil du secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre en place ou de retirer des pièces ainsi qu'avant de procéder au nettoyage.
- N'utilisez aucun appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil a dysfonctionné ou s'il a été détérioré de quelque manière que ce soit. Pour des renseignements sur les réparations, voir la page de garantie.
- L'utilisation des accessoires non recommandés par Focus Products Group International risque de provoquer le feu, la décharge électrique ou la blessure.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre depuis l'extrémité de la table ou du plan de travail, ou ne le laissez pas entrer en contact avec une surface à haute température.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une gazinière chaude ou d'un brûleur électrique, ou dans un four chaud.
- Fixez toujours la fiche à l'appareil en premier, ensuite branchez la fiche dans la prise secteur. Pour débrancher l'appareil, tournez toute commande sur « OFF » (arrêt) puis retirez la fiche de la prise murale.
- N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
- Vous devez faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides à haute température.
- Ne tentez pas de réparer cet appareil vous-même.
- Le cordon d'alimentation fourni est court pour réduire les risques qu'une personne se prenne les pieds ou trébuche sur un cordon plus long.
- Des cordons de rallonge plus longs sont disponibles, mais vous devez faire preuve de prudence lors de leur utilisation. Bien que l'utilisation d'un cordon de rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser un, assurez-vous que la puissance nominale indiquée pour le cordon de rallonge est égale ou supérieure à celle de l'appareil. Si la fiche est raccordée à la terre, le cordon de rallonge doit lui aussi proposer un raccordement à la terre. Pour éviter de tirer sur le cordon, de trébucher ou de s'emmêler dedans, positionnez le cordon de rallonge de sorte qu'il ne pende pas depuis l'extrémité du plan de travail, de la table ou de toute zone où des enfants pourraient tirer dessus ou trébucher.

- Cet appareil est pourvu d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour s'encaster dans une prise secteur polarisée dans un sens uniquement. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise secteur, retournez la fiche. Si elle ne s'encastre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.
- N'utilisez pas une prise secteur ou un cordon de rallonge si la fiche s'adapte avec un jeu ou si la prise secteur ou le cordon de rallonge vous semblent chauds.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
- Ne le laissez jamais sans surveillance lorsqu'il est branché sur une prise électrique.
- Ne laissez pas l'appareil branché lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Cet machine à popcorn ne s'arrête pas automatiquement. Pour éviter une surchauffe, versez le maïs et l'huile avant de mettre en marche.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous retournez l'appareil pour transférer le maïs éclaté dans le couvercle. Retournez toujours l'appareil à l'opposé de vous et au-dessus d'un plan de travail pour que l'huile ou l'eau résiduelle chaude ne cause pas de brûlures.
- **Pour une utilisation domestique uniquement.**

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Veillez vérifier la totalité de l'emballage avec attention avant de le jeter. Il est possible que celui-ci contienne des accessoires.

Consultez la section « Nettoyage de Votre Machine à Popcorn Stir Crazy[®] », nettoyez méticuleusement la machine puis procédez à l'assemblage.

MODE D'EMPLOI DE VOTRE MACHINE À POPCORN STIR CRAZY®

Placez le socle sur une surface plate et sèche. Le socle ignifuge permet l'utilisation de l'appareil sur une table.

Quarts/Litres de Maïs Éclaté	Quantité d'Huile	Quantité de Maïs	Quantité de Beurre
2 Qt. (1.9 L)	1 c. à soupe	1/3 tasse	1 c. à soupe
4 Qt. (3.8 L)	2 c. à soupe	2/3 tasse	2 c. à soupe
6 Qt. (5.7 L)	3 c. à soupe	1 tasse	3 c. à soupe

**Si vous utilisez une qualité de maïs de premier choix, utilisez moins que la quantité spécifiée ci-dessus. Pour obtenir 2 litres de maïs éclaté, utilisez 1/4 tasse ; pour 4 litres, utilisez 1/2 tasse ; pour 6 litres, utilisez 3/4 tasse. Utilisez les mêmes quantités d'huile et de beurre spécifiées plus haut.

1. Placez la quantité indiquée d'huile végétale et de maïs dans le socle de l'machine à popcorn. N'ajoutez pas plus de maïs ou d'huile que la quantité recommandée. Étalez le maïs uniformément sur la surface. Ne remplacez pas l'huile végétale par du beurre, de la margarine, de la graisse végétale ou du lard car ces derniers brûleraient ou fumeraient excessivement.
2. Placez le couvercle sur le socle de l'machine à popcorn en vous assurant que les poignées du couvercle sont calées dans celles du socle. Pour du maïs nappé de beurre, divisez la quantité recommandée de beurre réfrigérée en 6 parts égales et répartissez en une seule couche sur les trous à beurre du compartiment à beurre. (Si vous utilisez du beurre non réfrigéré, placez le beurre dans son compartiment après l'éclatement des premiers grains.) Le maïs sera beurré en cours d'éclatement. Pour du maïs sans beurre, n'ajoutez pas de beurre dans le compartiment. **Ne placez pas le capuchon à beurre sur le compartiment tant que le maïs n'a pas éclaté.**
3. Insérez le cordon dans le socle de l'machine à popcorn. Branchez le cordon sur une prise de terre de 120 volts ~ uniquement. L'agitateur tourne tant que l'machine à popcorn est branché. Ne secouez pas l'machine à popcorn en cours de fonctionnement. Le cycle d'éclatement prendra fin en 4 à 6 minutes (selon la quantité de maïs à éclater). Débranchez le cordon de la prise murale. Utilisez une manique pour débrancher le cordon du socle.
4. Si le beurre n'a pas complètement fondu dans son compartiment, utilisez un pinceau de pâtissier pour pousser le beurre restant à travers les trous.
5. Enclenchez le capuchon en plastique sur le compartiment à beurre. Vous devez installer ce capuchon sur le couvercle avant de retourner l'machine à popcorn. Assurez-vous que les poignées du couvercle sont placées dans celles du socle. Saisissez fermement les poignées et retournez l'machine à popcorn, mais pas vers vous. Soulevez le socle en l'éloignant de vous et en faisant attention à la vapeur qui s'échappe de l'appareil.
6. Le maïs éclaté est immédiatement consommable. Saupoudrez de sel si vous le désirez.



Éclatement de Lots Supplémentaires de Popcorn - Si vous envisagez de faire une quantité supplémentaire de maïs éclaté, transférez le maïs éclaté du couvercle de service à un autre plat de service. Suivez les étapes 1 à 6 ci-dessus.

ASTUCES

- Toujours utiliser du maïs frais. Du vieux maïs sec n'éclate pas bien, car il a perdu toute son humidité et peut roussir.
- Conservez le popcorn dans des récipients hermétiques en verre ou en en plastique pour éviter les pertes d'humidité dans le maïs. Assurez-vous que le récipient est conservé dans un lieu frais, ne le conservez pas au réfrigérateur. La plupart des réfrigérateurs contiennent peut d'humidité et ils peuvent dessécher le maïs, ce qui a pour résultat un mauvais éclatement.
- Cette machine à faire du popcorn peut faire cuire du maïs de première qualité et normal. Les maïs gourmet et de première qualité ne sont pas aussi beaux une fois cuits, que le maïs normal. Si vous utilisez du maïs gourmet ou de première qualité, il se peut que vous remarquiez un plus grand nombre de grains n'ayant pas éclaté.
- Si le maïs n'éclate pas, c'est en principe à cause de facteurs environnementaux, notamment la fraîcheur et le niveau d'humidité du maïs, ou les différences de types de maïs. Le fait que vous ayez des grains n'ayant pas éclaté, n'est pas nécessairement le résultat d'un problème au niveau de l'appareil.
- Au lieu de faire cuire le maïs avec de l'huile végétale, essayez l'huile d'olive extra vierge, l'huile de noix de coco, l'huile de maïs, de cacahouète, de tournesol ou de canola. Il est également possible d'utiliser des huiles spéciales, mais il peut être nécessaire de faire des essais afin d'obtenir les meilleurs résultats et l'arôme préféré.
Ne pas mettre plus de 3 c. à café d'huile.
- Ajouter un arôme à votre huile en faisant cuire: ajouter une gousse d'ail ou de l'ail émincé, des oignons coupés en tranches, ou des piments jalapeño.
- Lorsque le maïs a éclaté, commencez à aromatiser par couches. Nous avons trouvé qu'un léger brouillard d'huile d'olive (vous pouvez trouver de très bonnes huiles infusées), du jus de citron ou de citron vert, du vinaigre balsamique ou même de l'eau, permettront de faire adhérer les assaisonnements aux maïs.
- Du chocolat fondu ou des marshmallow permettant de bien mélanger et d'étaler les ingrédients agréables, au maïs ou de faire des balles de maïs, des barres ou des pops. Si vous préférez un liant plus traditionnel, portez à ébullition 1 tasse de sucre et une tasse de sirop de maïs, ajoutez ensuite les autres ingrédients, mélangez et mettez en forme. Ou, alors qu'ils sont encore chauds, roulez des balles ou des pops, dans des bonbons écrasés, de la noix de coco, des noix hachées, des confiseries de décoration.

NETTOYAGE DE VOTRE MACHINE À POPCORN STIR CRAZY®

Nettoyage de l'Machine à Popcorn Après Chaque Utilisation - Votre machine à popcorn doit être nettoyé après chaque utilisation. Laissez-le toujours refroidir avant de le nettoyer.

Nettoyage du Couvercle - Lavez le couvercle et le capuchon en plastique dans de l'eau savonneuse chaude avec une éponge ou un torchon. Rincez soigneusement et séchez. N'utilisez pas de tampon à récurer ou une poudre abrasives sur le couvercle sous peine de le rayer.

Nettoyage de l'Agitateur - Retirez l'agitateur du socle en dévissant le bouton central. Lavez l'agitateur et le bouton à l'éponge dans de l'eau savonneuse chaude. Rincez soigneusement et séchez. Remettez l'agitateur après avoir nettoyé le socle, en vous assurant qu'il est bien inséré dans la zone crantée autour de la vis. Fixez avec le bouton central.

Nettoyage du Socle - Nettoyez la surface anti-adhésive du socle avec un torchon, une éponge ou un tampon récurant en nylon savonneux humide. Passez un chiffon humide, puis essuyez. N'utilisez pas de tampons à récurer et poudres abrasives sur des revêtements anti-adhésifs sous peine de les rayer. Après une utilisation régulière, le revêtement anti-adhésif risque de se décolorer. Pour résoudre ce problème, utilisez un chiffon doux saturé de jus de citron ou de vinaigre et frottez. Ensuite, passez un chiffon humide et essuyez.

LE COUVERCLE, LE CAPUCHON EN PLASTIQUE, L'AGITATEUR, LE SOCLE ET LE CORDON NE PASSENT PAS AU LAVE-VAISSELLE.

RECETTES ET IDÉES D'UTILISATION DU MAÏS

Le maïs est le produit de base idéal pour les petits plaisirs créatifs. Vous pouvez créer des mélanges agréables avec du chocolat et des bonbons, ou des encas sains, sans avoir rien à vous reprocher, que tout le monde appréciera. Voici quelques idées et recettes pour commencer, mais en fait, lorsque vous aurez commencé, laissez votre imagination prendre le dessus.

Essayez de mélanger et de combiner n'importe lequel des éléments suivants pour vous faire un encas sain:

Levure nutritionnelle (bon arôme de noix)	Paprika	Poudre de cacao
Sel de mer	Thym	Basilic
Poudre d'ail	Flocons de céleri	Cannelle
Poudre d'oignon	Persil	Clous de girofle
Poudre de chili	Piments rouges écrasés	Ciboulette
Cumin	Piment noir	Sucre
Origan	Zeste de citron vert, d'orange ou de citron normal	Aneth
Romarin		Vieux Parmesan, fromage Romano ou Provolone râpé

Essayez de mélanger et de combiner n'importe lequel de ces éléments pour vous faire un petit plaisir bien agréable:

Barres de bonbons découpées	Miettes de brownie ou de gâteau	Mélanges de boisson en poudre
Bonbons durs écrasés ou sucettes	Noix	Poudre de sauce de fromage sec
Pépites de chocolat	Morceaux de bonbons ou petits bonbons	Beurre de cacahouète
Marshmallows	Mélange de cacao chaud	Poudre de cacao
Cacahouètes salées	Céréale édulcorée	Sucre en poudre
Bacon	Chocolat fondu ou écorce d'amande	Bretzels
Miettes de fromage bleu	Noix de coco râpée ou toastée	Morceaux de biscuits de farine complète
Vinaigre balsamique affiné (infusé aux fruits est délicieux)		Cookies écrasés
Préparation pour gâteau		

Popcorn au Fromage à Pâte Persillée et au Bacon de Joel

4 tranches de bacon	1/3 de tasse de fromage à pâte persillée coupé en morceaux
1/3 de tasse de maïs	Du poivre noir fraîchement moulu
1 c. à soupe de graisse de bacon mise de côté	

Faire frire le bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant ; laisser refroidir et couper en morceaux. Faire frire le maïs dans la machine à popcorn en utilisant la graisse de bacon mise de côté. Lorsque les popcorns sont prêts et qu'ils sont encore chauds, ajouter le fromage à pâte persillée et le bacon puis poivrer généreusement.

Infusion à Base d'Herbes

3/4 de tasse de maïs soufflé	2 c. à soupe d'herbes sèches mélangées: aneth, persil, thym et origan (ajoutez Cayenne au mélange si vous aimez les épices)
2 c. à soupe d'huile de votre choix	Ail ou sel de mer pour le goût
4 c. à soupe d'huile de noix de coco, fondue	
2 c. à soupe de levure nutritionnelle	

Suivre les indications élémentaires pour souffler le maïs. Mettez le maïs de côté dans un grand bol, faites tomber quelques gouttes d'huile de noix de coco fondue sur le maïs et remuez pour mélanger. Saupoudrez le mélange d'herbes et ajouter l'ail ou le sel de mer pour le goût; mélangez une fois de plus

De Plus en Plus

8 à 10 tasses de maïs soufflé (nous l'aimons légèrement beurré et salé)
16 oz. (454g) de chocolat noir ou au lait, fondu, à répandre
4 c. à soupe de beurre
2 tasses de mini marshmallows

24 biscuits de farine complète, cassés en petits morceaux OU 2 tasses de céréales Graham pour le petit-déjeuner
2 à 4oz. (57-113g) de chocolat au lait, râpé ou coupé en morceaux

Dans un grand bol, mélangez le maïs soufflé et la moitié des autres ingrédients jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé, répandez sur du papier sulfurisé ou paraffiné, saupoudrez les biscuits ou les céréales et les marshmallows par-dessus, et faites couler délicatement le chocolat fondu. Laissez refroidir et reposer avant de manger

Gâteau Confetti et Popcorn

8 à 10 tasses de maïs soufflé (soit tel quel, soit beurré et salé)
1 à 1½ tasse de préparation pour gâteau (blanche, jaune ou chocolat)
12oz. (340g) de chocolat noir, au lait, ou blanc

¼ de tasse de graisse alimentaire végétale
¼ tasse de confiseries de décoration (rondes, de toutes les couleurs)

Faites chauffer le chocolat au microonde pendant une minute, jusqu'à ce qu'il soit fondu. Ajoutez la graisse alimentaire et remuez jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé et fondu. Mettez le maïs soufflé et la préparation pour gâteau dans un grand bol, répandez le chocolat fondu, et mélangez pour répandre uniformément. Ajoutez les confiseries de décorations, mélangez, répandez pour refroidir et faire sécher sur du papier sulfurisé ou paraffiné.

Popcorn au Fromage

8 à 10 tasses de maïs soufflé, au beurre
¼ de tasse de beurre fondu

1½ oz. (46g) (1 enveloppe) de préparation de sauce de fromage sec (d'une boîte de macaroni et de fromage)

Mélangez le maïs soufflé et les autres ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés, dans un grand bol.

La Fête du Popcorn au Citron

½ de tasse de maïs soufflé
1 c. à soupe d'huile de votre choix
1 citron vert, pour le zeste et le jus

1 c. à café de poudre de chili
½ c. à café de cumin

Suivre les indications élémentaires pour souffler le maïs. Lorsque le maïs est soufflé, pressez le jus du citron vert par-dessus le maïs chaud, et ajoutez un zeste de citron vert, la poudre de chili et le cumin, remuez pour recouvrir.

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie limitée de 1 an de l'appareil

Focus Products Group International, LLC ("la société") garantit "pièces et main d'œuvre" que cet appareil est, et demeurera, exempt de défauts, pendant une durée d'un (1) an, à compter de la date originelle d'achat, en fonction d'une preuve d'achat, si ce dernier est utilisé et entretenu conformément au mode d'emploi. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais, et à la discrétion de la société. Cette garantie ne s'applique qu'à une utilisation domestique en intérieur.

Cette garantie ne couvre pas les dégâts, notamment toute décoloration, causés à toute surface non collante de l'appareil. Cette garantie sera annulée, à la seule discrétion de la société, si l'appareil est endommagé suite à un accident, à une mauvaise utilisation, à un abus, à une négligence, par des rayures, ou si l'appareil est modifié de quelque façon que ce soit.

CETTE GARANTIE SUPPLANTE TOUTES GARANTIES SOUS-ENTENDUES, NOTAMMENT TOUTES GARANTIES DE VALEUR MARCHANGE, D'ADEQUATION A UN OBJET PARTICULIER, DE PERFORMANCES OU AUTRES, QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS, LA SOCIETE NE POURRA ETRE TENUE RESPONSABLE DE TOUS DEGATS, DIRECTS OU INDIRECTS, FORTUITS, PREVISIBLES, CONSECUTIFS OU SPECIAUX, SURVENANT DE L'UTILISATION DE CE PRODUIT

Si vous pensez que l'appareil est tombé en panne ou devrait être réparé en étant couvert par sa garantie, veuillez contacter le service d'assistance à la clientèle au (866) 290-1851, ou envoyer un e-mail à l'adresse customercare@focuspg.com. Un reçu, prouvant la date originelle de l'achat, sera demandé pour toutes les demandes faites sous garantie; **les reçus rédigés à la main ne seront pas acceptés**. Il se peut également que l'on vous demande de renvoyer l'appareil pour qu'il soit vérifié et évalué. Les frais de renvoi ne sont pas remboursables. La société n'est pas responsable de la perte en transit de tout appareil renvoyé.

Valable uniquement aux USA et au Canada

PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces détachées / de rechange, si disponibles, peuvent être commandées directement à la société de plusieurs façons. En les commandant en ligne sur le lien www.westbend.com, par e-mail au customercare@focuspg.com, par téléphone en appelant au (866)290-1851, ou en écrivant à :

Focus Products Group International, LLC.
Attn: Customer Care Dept.
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Pour commander à l'aide d'un chèque ou d'un mandat, veuillez commencer par contacter le service d'assistance à la clientèle pour obtenir un total de commande. Envoyez par courrier votre commande, accompagnée d'une lettre mentionnant le modèle et le numéro de catalogue de votre appareil, que vous pourrez trouver en bas ou à l'arrière de l'appareil, une description de la pièce ou des pièces que vous voulez commander, ainsi que la quantité désirée. Votre chèque devra être libellé à l'ordre de Focus Products Group International, LLC.

La TVA de votre province et les frais d'envoi, seront ajoutés au montant total. Veuillez patienter deux semaines pour que la livraison et le traitement puissent avoir lieu.

Ce manuel contient des informations utiles et importantes, sur l'utilisation et l'entretien sécurisés de votre appareil. A titre de référence future, attachez le reçu daté qui vous tiendra lieu de preuve d'achat pour la garantie, et consignez les informations suivantes:

Date d'achat ou de réception en cadeau: _____

Lieu d'achat et prix, si connus: _____

Numéro de l'article et Code de date (dessous/arrière de l'appareil): _____

West Bend®

MÁQUINA DE HACER PALOMITAS DE MAÍZ STIR CRAZY®

Manual de instrucciones



Precauciones Importantes.....	2
Antes de Usarlo por Primera Vez.....	3
Uso de Su Máquina de Hacer Palomitas de Maíz Stir Crazy®	4
Consejos Prácticos.....	5
Limpieza de Su Máquina de Hacer Palomitas de Maíz Stir Crazy®	5
Ideas y Recetas para Palomitas de Maíz	6
Garantía	8

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO

PRECAUCIONES IMPORTANTES



PRECAUCIÓN

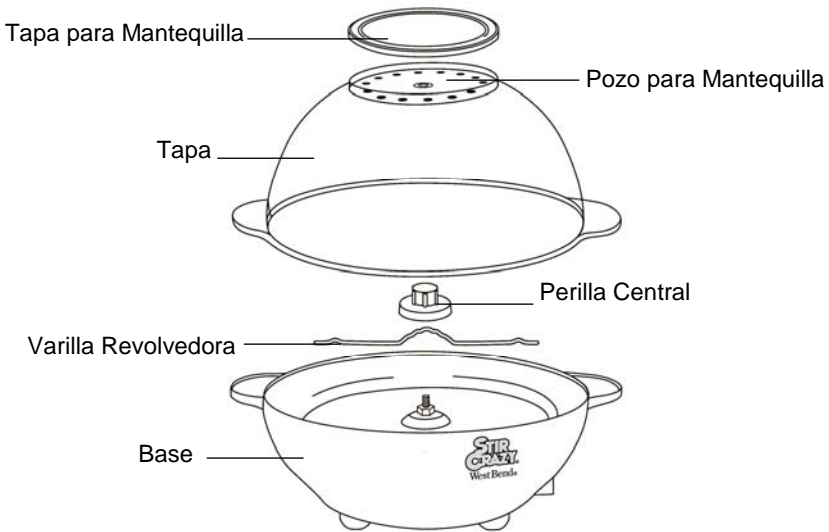
Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.

Al utilizar artefactos electrodomésticos, siempre deben acatarse las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
- Para protegerse contra fuego, descargas eléctricas, o lesiones personales no sumerja el cable, enchufes, u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- Debe estar muy pendiente de los niños cuando se use un artefacto electrodoméstico sea usado por ellos o cerca de ellos.
- Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocarle o quitarle piezas o antes de limpiarlo.
- No opere ningún artefacto electrodoméstico con un cordón eléctrico o enchufe dañado o si el artefacto electrodoméstico funciona mal o ha sido dañado de cualquier manera. Para información relativa al servicio de reparaciones vea la página de garantías.
- El uso de accesorios no recomendados por Focus Products Group International puede ser causa de fuego, descargas eléctricas, o lesiones personales.
- No use este artefacto electrodoméstico al aire libre.
- No deje que el cordón eléctrico cuelgue sobre el borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de un calentador eléctrico o a gas, o en un horno caliente.
- Siempre conecte primero el enchufe al aparato electrodoméstico, y luego enchufe el cordón eléctrico al tomacorriente. Para desconectar, coloque cualquier control en la posición "OFF" (apagado), y luego desenchufe del tomacorriente.
- No utilice el artefacto electrodoméstico para usos distintos del indicado.
- Debe tenerse extremo cuidado al mover cualquier artefacto electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- No trate de reparar este artefacto electrodoméstico usted mismo.
- Se suministra un cordón eléctrico corto para reducir los riesgos que resultan de enredarse o tropezarse con un cordón eléctrico más largo.
- Hay disponibles cables de extensión más largos, pero debe tenerse cuidado al usarlos. Aunque no se recomienda utilizar cables de extensión, si debe utilizar uno, asegúrese de que la capacidad eléctrica indicada del cable de extensión sea igual o mayor a la del artefacto. Si el enchufe es del tipo conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cordón eléctrico de 3 hilos con conexión a tierra. A fin de impedir lesiones que resulten del halar, tropezarse o enredarse en el mismo, coloque el cable de extensión de tal modo que no cuelgue del borde de un mostrador, mesa u otra superficie donde pueda ser halado por niños o se pueda tropezar con él.

- Este artefacto tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar de una sola manera en un tomacorriente polarizado. Invierta el enchufe si éste no encaja completamente en el tomacorriente o en el cable de extensión. Si todavía no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. No trate de modificar el enchufe de manera alguna.
- No use un tomacorriente o cable de extensión en el cual el enchufe calza flojamente, o si el tomacorriente o el cable de extensión se calientan.
- Evite el contacto con partes en movimiento.
- Nunca deje el aparato desatendido cuando esté enchufado a un tomacorriente mural.
- No deje el aparato enchufado cuando no se esté usando.
- Esta máquina de hacer palomitas de maíz no se apaga en forma automática. Para evitar el sobrecalentamiento, agregue maíz y aceite antes de usarlo.
- Debe tenerse sumo cuidado al sacar del aparato las palomitas de maíz. Siempre sostenga la unidad apuntando lejos de usted y sobre un mostrador para evitar que el aceite o agua caliente restante que se vierta provoque quemaduras.
- **Sólo para uso doméstico.**

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ

Sírvase revisar con cuidado todo el material de empaque antes de desecharlo. El material de empaque contiene muchas partes accesorias.

Vea la sección "Limpieza de Su Máquina de Hacer Palomitas Stir Crazy[®]," limpie la máquina a fondo y ensámblela.

USO DE SU MÁQUINA DE HACER PALOMITAS DE MAÍZ STIR CRAZY®

Coloque la base de la máquina sobre una superficie plana y seca. La base resistente al calor permite usar la unidad sobre una mesa en forma segura.

Cuartos de Galón/Litros de Palomitas de Maíz	Cantidad de Aceite	Cantidad de Maíz	Cantidad de Mantequilla
2 Qt. (1.9 L)	1 cda.	1/3 taza	1 cda.
4 Qt. (3.8 L)	2 cda.	2/3 taza	2 cda.
6 Qt. (5.7 L)	3 cda.	1 taza	3 cda.

**Si usa maíz de primera calidad, use menos cantidad que la indicada. Para obtener 2 Qt. (1.9 L) de palomitas de maíz, use 1/4 de taza de maíz; para 4 Qt. (3.8 L) de palomitas, use 1/2 taza; para 6 Qt. (5.7 L) de palomitas, use 3/4 taza. Use la misma cantidad de aceite y mantequilla antedicha.

1. Coloque la cantidad adecuada de aceite vegetal y de maíz en la base de la máquina. No añada más maíz y aceite que lo que se recomienda. Esparza el maíz de manera uniforme sobre la superficie tostadora. No use mantequilla, margarina, grasa ni manteca en vez de aceite vegetal ya que se producirá demasiado humo.
2. Coloque la tapa sobre la base de la máquina asegurándose de que las manijas de la cubierta calcen en las manijas de la base. Si se desean palomitas con mantequilla, divida la cantidad recomendada de mantequilla refrigerada en 6 porciones del mismo tamaño y colóquelas en una sola capa sobre los orificios en el pozo para mantequilla. (Si se usa mantequilla no refrigerada, añádala al pozo para mantequilla después de que se haya tostado el primer grano de maíz). Las palomitas se enmantequillarán a medida que se vayan tostando. Si se desean palomitas de maíz sin mantequilla, no agregue mantequilla al pozo. **No coloque la tapa para mantequilla en el pozo hasta que se haya tostado el maíz.**
3. Inserte el cable en la base de la máquina. Enchufe el cable sólo en un tomacorriente de 120 voltios de AC. La varilla revolvedora girará siempre que la máquina de hacer palomitas de maíz esté enchufado. No sacuda la máquina durante el ciclo de tostado. En 4 a 6 minutos (según la cantidad de maíz que se esté tostando) se completará el ciclo de tostado. Desenchufe el cable del tomacorriente mural. Use un tomaollas para desconectar el cable de la base de la máquina.
4. Si la mantequilla no se derrite totalmente en el pozo, use una brocha de cocina para empujar la mantequilla restante por los agujeros de enmantequillado.
5. Coloque la tapa de plástico firmemente sobre el pozo de mantequilla. La tapa debe estar colocada antes de invertir la máquina. Asegúrese de que las manijas de la tapa estén en las manijas de la base de la máquina. Sujete las manijas con firmeza y voltee la máquina, apuntándola lejos de usted. Levante la base de la máquina lejos de la tapa, teniendo cuidado con el vapor que se escapa.
6. Las palomitas de maíz ya están listas para servir. Espolvoree sal sobre las palomitas de maíz si lo desea.



Preparación de Más Palomitas de Maíz - Si planea tostar más maíz inmediatamente, transfiera las palomitas desde la tapa de servicio a otro recipiente. Siga los pasos 1 a 6 anteriores.

CONSEJOS PRÁCTICOS

- Siempre use maíz palomero fresco. El maíz palomero seco, rancio o viejo no revienta bien, ya que ha perdido su contenido de humedad y se puede quemar.
- Almacene el maíz para preparar palomitas de maíz en recipientes herméticos hechos de vidrio o de plástico para evitar la pérdida de humedad en los granos. Asegúrese de almacenar el recipiente en un sitio fresco, pero no lo almacene en el refrigerador. La mayoría de los refrigeradores contienen poca humedad y pueden secar los granos, lo cual resultará en una deficiente preparación de palomitas de maíz.
- Esta máquina de palomitas de maíz pueden usar tanto palomitas de maíz de calidad normal como de primera calidad. Los maíces palomeros gourmet o de primera calidad no dan resultados tan buenos como el maíz palomero de calidad normal. Si se utiliza un maíz palomero gourmet o de primera calidad, es posible que note un aumento en el número de granos que no revientan.
- Si el maíz palomero no revienta, por lo general es el resultado de factores ambientales tales como la frescura y el contenido de humedad del maíz palomero, o las variaciones de tipos de maíz palomero. Granos sin reventar no necesariamente indican un defecto en el aparato.
- En lugar de preparar las palomitas de maíz con aceite vegetal, pruebe una de estas opciones saludables: aceite extra virgen de oliva, aceite de canola, aceite de coco, aceite de maíz, aceite de cacahuete o aceite de girasol. Se pueden utilizar aceites especiales, pero podría ser necesario algo de experimentación para conseguir los mejores resultados para la preparación de las palomitas de maíz y obtener el sabor que a usted le guste. **No utilice más de 3 cda. de cualquier aceite.**
- Añada sabor a su aceite mientras prepara palomitas: añada un diente de ajo o ajo picado, rodajas de cebolla o chiles jalapeños.
- Cuando hayan reventado todos los granos, empiece a recubrir las palomitas con sabores. Encontramos que un rocío ligero de aceite de oliva, (también hay disponibles un gran número de aceites de oliva infundidos), de zumo de limón o de lima, de vinagre balsámico o incluso de agua ayudará a que todos los condimentos adicionales se adhieran al maíz.
- El chocolate o el malvavisco derretidos son una gran manera de aglutinar y crear capas de ingredientes decadentes sobre las palomitas de maíz, o para crear bolas, barras o paletas de palomitas de maíz. Para un aglutinante más tradicional, hierva 1 taza de azúcar con 1 taza de jarabe de maíz, y a continuación agregue los demás ingredientes, mezcle y dele forma. O mientras esté todavía caliente, ruede las bolas o las paletas en dulces molidos, nueces picadas, coco, chispas.

LIMPIEZA DE SU MÁQUINA DE HACER PALOMITAS DE MAÍZ STIR CRAZY®

Limpie la Máquina Después de Cada Uso - La máquina de hacer palomitas de maíz debe limpiarse después de cada uso. Siempre deje que la máquina se enfríe antes de limpiarlo.

Limpieza de la Tapa de la Máquina - Lave la tapa de la máquina y la tapa de plástico con un paño o esponja en agua caliente con detergente. Enjuáguelas completamente y séquelas. No use esponjas de fregar ni limpiadores en polvo abrasivos en la tapa ya que podría rayarla.

Limpieza de la Varilla Revolvedora - Saque la varilla de la base destornillando la perilla central. Lave la varilla y la perilla con un paño o esponja en agua caliente con detergente. Enjuáguelas completamente y séquelas. Vuelva a colocar la varilla revolvedora después de limpiar la base asegurándose de que calce en la muesca alrededor del tornillo. Fíjela con la perilla central.

Limpieza de la Base de la Máquina - Limpie la superficie anti-adherente de la base con un paño, una esponja o una esponja para fregar de nilón con agua y detergente. Luego pase un paño húmedo por la superficie y séquela. No use esponjas para fregar ni limpiadores en polvo abrasivos en la superficie no adherente ya que podría rayarla. Después de varios usos, puede que el acabado no adherente se decolore. Para eliminar la decoloración, use un paño suave empapado con jugo de limón o vinagre y frótelo sobre el acabado. Luego pase un paño húmedo sobre el acabado y séquelo.

NO COLOQUE LA TAPA DE LA MÁQUINA, LA TAPA DE PLÁSTICO, LA VARILLA REVOLVEDORA, LA BASE NI EL CABLE EN UN LAVAVAJILLAS AUTOMÁTICO.

IDEAS Y RECETAS PARA PALOMITAS DE MAÍZ

Las palomitas de maíz son el lienzo en blanco perfecto para crear golosinas. Puede crear confecciones decadentes con chocolate y caramelos o tentempiés sanos, libres de toda culpa que todo el mundo puede disfrutar. Aquí hay algunas recetas e ideas para ayudarlo a empezar, pero en realidad, una vez que comience, su imaginación ya podrá hacerse cargo.

Trate de mezclar y combinar cualquiera de estos para preparar un tentempié saludable:

Levadura nutricional	Tomillo	Canela
(fabuloso sabor a nuez)	Copos de apio	Clavos
Sal del mar	Perejil	Cebollinos
Ajo en polvo	Pimientos rojos	Azúcar
Cebolla en polvo	aplastados	Eneldo
Chile en polvo	Pimienta negra	Queso parmesano,
Comino	Cáscara de limón,	provolone o romano
Orégano	naranja o lima	envejecido y rallado
Romero	Cacao en polvo	
Pimentón dulce	Basilio	

Trate de mezclar y combinar cualquiera de estos para una golosina decadente:

Barras de dulces picadas	Mezcla para pasteles	Bebidas en polvo
Caramelos duros o paletas de dulces triturados	Pastel o brownies desmenuzados	Salsa de queso seco en polvo
Chips de chocolate	Nueces	Mantequilla de maní
Malvaviscos	Pedazos de caramelo o caramelos de tamaño de un bocado	Cacao en polvo
Cacahuets salados	Mezcla para preparar chocolate caliente	Azúcar en polvo
Tocino	Cereal azucarado	Galletas saladas
Queso azul desmenuzado	Chocolate derretido o la corteza de almendra	Pedazos de galletas integrales
Vinagre balsámico reducido (las frutas infundidas son una delicia)	Coco rallado o tostado	Galletas trituradas

Palomitas de Maíz con Queso Azul y Tocino de Joel

4 rebanadas de tocino	1/3 taza queso azul desmenuzado
1/3 taza maíz	pimienta negra recién molida
1 cda. grasa de tocino reservada	

Fría el tocino hasta que quede crujiente; enfríelo y desmenúcelo. Utilizando 1 cda. de la grasa de tocino reservada, prepare las palomillas de maíz en la máquina de preparar palomillas. Al terminar de preparar las palomillas, y mientras estén todavía calientes, agregue el queso desmenuzado azul, el tocino y generosamente espolvoree con pimienta negra recién molida.

Infusión de Hierbas

⅔ taza de maíz palomero
2 cdas. aceite para reventar de su elección
4 cdas. aceite de coco, derretido
2 cdas. levadura nutricional

2 cdas. hierbas secas mezcladas: eneldo, tomillo, perejil y orégano (añadir pimienta a la mezcla si le gusta el picante)
Ajo o sal de mar al gusto

Siga las instrucciones básicas para preparar las palomitas de maíz. Coloque las palomitas de maíz a un lado en un tazón grande, rocíe coco derretido sobre el maíz y revuelva para distribuirlo. Espolvoree con la mezcla de hierbas y añada el ajo o sal de mar al gusto, mezcle de nuevo

S'mores 'n More

8-10 tazas de palomitas de maíz (a nosotros nos gusta ligeramente untado con mantequilla y sal)
16 onzas (454g) de chocolate con leche u oscuro, derretido, para rociar
4 cdas. mantequilla
2 tazas de mini-malvaviscos

24 galletas integrales, rotas en pequeños trozos
O 2 tazas de cereal integral de desayuno
2 a 4 onzas (57-113g) de chocolate con leche, afeitado o cortado en trozos

En un tazón grande, mezcle las palomitas de maíz y la mitad de todos los demás ingredientes hasta que estén bien mezclados, extienda la mezcla sobre papel encerado o de pergamino, espolvoree las galletas o cereal y malvaviscos restantes por encima y rocíe con el chocolate fundido restante. Deje que se enfríe y cuaje antes de comerlo

Pastel de Confeti de Palomitas de Maíz

8-10 tazas de palomitas de maíz (ya sea solas o con mantequilla y sal)
1 a 1½ tazas de mezcla para pastel (blanca, amarilla o chocolate)

12 oz (340g) chocolate blanco, con leche u oscuro
¼ taza de manteca vegetal
¼ de taza de chispas (redondas, de varios colores)

Hornee el chocolate en el microondas durante un minuto o hasta que se derrita. Añada la manteca vegetal y revuelva hasta que se derrita y quede bien mezclado. En un tazón grande, combine las palomitas de maíz con la mezcla de pastel seco, rocíe el chocolate derretido y mezcle bien para cubrirlas uniformemente. Agregue las chispas y mezcle, extienda la mezcla para que se enfríe y seque sobre el papel encerado o de pergamino.

Palomitas de Maíz Diga "Cheese"

8-10 tazas de palomitas de maíz con mantequilla
¼ taza de mantequilla derretida

1½ onz. (46g) (1 sobre) mezcla de salsa de queso seca (de una caja de macarrones con queso)

En un tazón grande, mezcle las palomitas de maíz y los demás ingredientes hasta que queden bien mezclados.

Palomitas de Maíz de Fiesta de Limón

⅓ taza de maíz palomero
1 cda. aceite para reventar de su elección

1 limón lima, usar la cáscara y el zumo
1 cda. chile en polvo
½ cda. comino

Siga las instrucciones básicas para preparar palomitas de maíz. Al completarse el ciclo de preparación de las palomitas, exprima el zumo del limón lima sobre las palomitas de maíz calientes y luego agregue la ralladura de cáscara de limón, el chile en polvo y el comino; mezcle bien.

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía Limitada de 1 Año del Artefacto Electrodoméstico

Focus Products Group International, LLC ("la Compañía") garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni fabricación durante un (1) año a partir de la fecha original de compra con prueba de dicha compra, siempre y cuando el aparato sea operado y mantenido tal como se indica en el Manual de Instrucciones. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno a criterio de la Compañía. Esta garantía rige solamente para el uso doméstico dentro de la casa.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de superficie antiadherente alguna del aparato electrodoméstico. Esta garantía es nula y sin efecto, a juicio exclusivo de la Compañía, si el aparato ha sido dañado por accidente, mal uso, abuso, negligencia, arañazos, o si el aparato ha sido alterado de alguna manera.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO AQUÉLLAS DE COMERCIABILIDAD, IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR, DESEMPEÑO, U OTROS TIPOS, LAS CUALES QUEDAN EXCLUIDAS MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO. BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA ASUMIRÁ LA COMPAÑÍA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INMEDIATOS, INCIDENTALES, PREVISIBLES, CONSECUENTES O ESPECIALES QUE SURJAN DEL USO DEL APARATO ELECTRODOMÉSTICO O GUARDEN RELACIÓN CON EL MISMO.

Si usted piensa que el aparato se ha dañado o requiere servicio dentro del período de garantía, por favor póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente al (866) 290-1851, o envíenos un correo electrónico a customercare@focuspg.com. Un recibo que acredite la fecha de compra original será requerido para todos los reclamos; **los recibos escritos a mano no son aceptados**. También se le podrá exigir devolver el aparato para su inspección y evaluación. Los gastos de envío no son reembolsables. La Compañía no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

REPUESTOS

Las piezas de repuesto, si están disponibles, se pueden pedir directamente a la Compañía de varias maneras. Ordene en línea en www.westbend.com, al correo electrónico customercare@focuspg.com, o por teléfono llamando al (866) 290-1851, o escribiendo a:

Focus Products Group International, LLC.

Atención: Customer Care Dept.

P. O. Box 2780

West Bend, WI 53095

Para hacer un pedido con un cheque o giro postal, sírvase primero ponerse en contacto con el Dept. de Atención al Cliente para solicitar el monto total del pedido. Envíe su pago junto con una carta en la que indique el modelo y número de catálogo del aparato, que se puede encontrar en la parte inferior o posterior del aparato, una descripción de la parte o partes que usted está pidiendo, y la cantidad que desea. Su cheque debe hacerse a nombre de Focus Products Group International, LLC.

Se sumará al total el impuesto de venta estatal/provincial que corresponda, más un cargo por despacho y procesamiento. Estime un lapso de dos semanas para el procesamiento y la entrega.

Este manual contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su producto. Para su propia referencia, archive aquí el recibo fechado que sirve de comprobante de compra para la garantía, y anote la siguiente información:

Fecha en que compró o recibió la unidad como regalo: _____

Dónde se efectuó la compra y el precio, si lo sabe: _____

Número y código de fecha del producto (aparece en la parte inferior/posterior de la unidad): _____

